

# All day breakfast

Ontbijten mag tegenwoordig de hele dag! Dat bewijst foodjournalist Denise Kortlever (32) maar weer met haar boek *All day breakfast*, bomvol recepten waarvan je de hele dag mag genieten.

"Sinds ik twee jaar geleden moeder werd van James ben ik echt een ochtendmens. Ik vind het heel fijn om met hem te ontbijten en samen rustig de dag te starten. In de wintermaanden ontbijt ik het liefst met havermout, maar wel met elke dag een andere topping. Ik vind het heerlijk om er noten, kokos en fruit overheen te doen. Een stevig ontbijt is voor mij een absolute must om mijn dag goed te beginnen. Op zondag bakken wij altijd pannenkoeken. Mijn man en ik deden dit al, maar sinds James er is, is het echt een traditie geworden en voelt mijn zondag niet meer compleet als we hier niet mee ontbijten. Ik hou ontzettend van gevarieerd en gezond eten, maar nu ik zwanger ben van ons tweede kindje winnen de cravings het soms. In het eerste trimester had ik een week waarin ik alleen maar worstenbroodjes at. Ik besefde er om tien uur 's ochtends lachend een op het terras. Bij de gedachte aan groente werd ik misselijk, terwijl ik daar normaal juist dol op ben. Gelukkig is die fase voorbij, maar mijn kaascraving is wel gebleven. Van oude brokkelkaas tot gefitenkaas en feta; mijn koelkast ligt er vol mee. Ik verheug me nu al ontzettend op het moment dat we als gezin van vier gaan ontbijten."



ALL DAY  
BREAKFAST  
Denise Kortlever  
€ 20,- Uitgeverij  
Unieboek



Denise: "Als ik een drukke week voor de boeg heb, maak ik hier op zondag alvast een schaal vol van. Ik bewaar het in de koelkast en 's ochtends vroeg hoef ik er alleen wat yoghurt bij te doen. Zo heb ik supersnel een heel lekker en voedzaam ontbijt."

## Bircher muesli

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 15 minuten  
wachtijd: minstens 1 uur

**Ingrediënten:** 40 g havermout • 2 gedroogde abrikozen, in stukjes • 120 ml water • 1 el citroensap of appelsap • scheutje melk • ½ appel, grotgeraspt • schep dikke yoghurt • 1 el noten en zaden naar keuze • 1 handje blauwe bessen • 1 el kokosnippers

Meng de havermout en abrikozen met water en citroensap. Zet minstens een uur, maar liefst de hele nacht afgedekt in de koelkast. • Roer de havermout de volgende ochtend los met wat melk. Roer ook de geraspte appel erdoor. Serveer met de yoghurt, noten, zaden, bessen en kokosnippers.





## BLT met avocado en citroenmayonaise

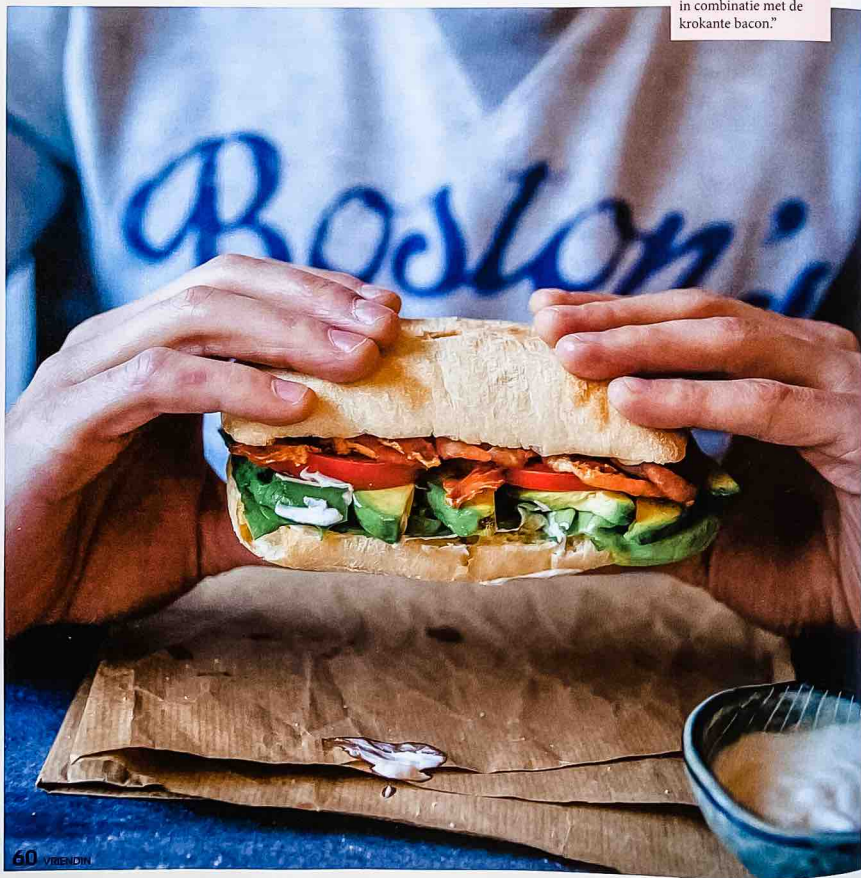
Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 10 minuten

**Ingrediënten:** 2 fl citroensap • 2 el mayonaise  
• 2 plakken bacon • ½ avocado • ½ tomaat  
• 1 ciabattabroodje • paar blaadjes botersla

Maak eerst de citroenmayonaise: meng het citroensap en de mayonaise en voeg eventueel extra citroensap toe naar smaak. • Bak de bacon uit in een antiaanbakpan tot deze krokant is. Snijd intussen de avocado en tomaat in plakjes. • Snijd het broodje doormidden en bestrijk beide helften met citroenmayonaise. Beleg met sla, avocado, tomaat en bacon. Eel bij voorkeur meteen op.

Denise: "Dit is het lievelingsrecept van mijn man Pieter en kon daarom natuurlijk niet ontbreken in mijn boek. Het geheim van dit recept is de romige avocado. Die is echt superlekker in combinatie met de krokante bacon."



Denise: "Toen ik in Los Angeles was, at ik dit in een cafeetje en ik was meteen verkocht. Het brood is aan de buitenkant bewust een beetje verbrand, maar de binnenkant is heerlijk zacht. Ook dit recept is perfect om indruk te maken, want het drupje oranjebloeswater maakt het heel bijzonder."

## Burnt toast met ricotta en marmelade

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 5 minuten

**Ingrediënten:** 4 dikke sneden briochebrood • 4 el sinaasappelmarmelade  
• 1 fl oranjebloeswater\* • 100 g ricotta • 2 el pistachenoten, grofgehakt

\* Verkrijgbaar bij Marokkaanse en Turkse supermarkten of online.

Rooster het brood donkerbruin in een broodrooster, net iets langer dan je normaal zou doen. Meng intussen de marmelade en het oranjebloeswater. • Besmeer het geroosterde brood met de ricotta en de marmelade. Bestrooi met de pistachenoten en serveer meteen.



MEER BIJZONDERE JAM-IDEËËN:

- kersen + vanille: mespunt vanillezaadjes per 4 eetlepels kersenjam
- frambozen + rozenwater: drupje rozenwater per 4 eetlepels frambozenjam
- peer + kaneel: ¼ theelepels kaneel per 4 eetlepels perenjam
- ananas + basilicum: ½ eetlepels fingeachte basilicum per 4 eetlepels ananasjam



## Pain perdu van suikerbrood met bosvruchtencompote

Voor 2 personen

Bereidingstijd: 10 minuten

**Ingrediënten:** 100 g bosvruchten (diepvries is prima) • poedersuiker • 1 ei • 150 ml melk  
• 2 dikke plakken Fries suikerbrood, liefst een dag oud

Begin met de compote. Doe de bosvruchten in een sauspantje en verwarm een paar minuten op laag vuur, of tot de vruchten iets uit elkaar vallen.  
• Prak ze eventueel fijn met een vork. Voeg poedersuiker toe naar smaak.  
• Klop inlussen het ei los met de melk

en week de plakken suikerbrood even in het melkmengsel. Smelt de boter in een koekenpan.  
• Bak het brood circa 3 minuten per kant, of tot het goudbruin is. Serveer het brood met de bosvruchtencompote en bestuf met extra poedersuiker.



**Denise:** "Met dit ontbijtje op bed heb ik indruk op mijn man gemaakt. Pain perdu is eigenlijk hetzelfde als wentelteefjes, maar de Franse naam vind ik veel romantischer klinken."

## Oeufs en cocotte met spinazie en gerookte zalm

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 10 minuten

Oventijd: 10-15 minuten

**Ingrediënten:** 100 g bladspinazie • Citroensap • 60 g gerookte zalm • 4 ei crème fraîche • 1 ei bieslook, fijngesneden • 4 verse eieren

**Extra nodig:** 4 ramequins of ovenschaaltjes • grote braadslede/ovenschaal

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de schaaftjes in met boter. Verhit wat olijfolie in een grote koekenpan en roerbak de spinazie tot deze slinkt. Breng op smaak met citroensap, peper en zout en verdeel over de schaaftjes.  
• Snijd de zalm fijn en meng met de crème fraîche en bieslook. Schep een lepel zalmcrème in elk schaaftje.  
• Brek voorzichtig een ei boven elk

schaaftje en zorg dat de dooier heel blijft. Bestrooi met peper en zout en zet de schaaftjes in de braadslede. Schenk kokend water in de braadslede tot de schaaftjes voor de helft onderstaan.  
• Schuif in de oven en laat 10-15 minuten garen, of tot het wit gestold is en de dooier nog zacht. Laat ze 20 minuten garen voor hardgekookte eieren.

**TIP**  
voor een vega-versie  
vervang je de zalm  
door geraspte  
Parmezaanse kaas



**Denise:** "Mijn favoriete recept voor Pasen of Kerst. Het ziet er superelegant uit en je kunt er heel makkelijk mee variëren. Het fijne van dit recept is ook dat het eigenlijk niet kan mislukken."